

# Mediterraner Nudelsalat

Mit diesem einfachen Rezept ist ganz schnell ein köstlicher Sommer-Nudelsalat mit pikanten Oliven und frischem Rucola zubereitet.

etwa 4 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

250 g Nudeln, z. B. Penne  
Salz  
2 geh. EL Tomatenmark (60 g)  
125 g Rucola (Rauke)  
30 g entsteinte, schwarze Oliven  
150 g Dr. Oetker Crème légère  
100 g grünes Pesto  
4 EL Wasser  
1 EL Zucker  
1 TL italienische  
Kräutermischung  
frisch gemahlener Pfeffer

Wie bereite ich einen leckeren mediterranen Nudelsalat zu?:

### 1 Vorbereiten:

Nudeln in Salzwasser nach Packungsanleitung kochen, auf ein Sieb geben. Anschließend sofort in einer Schüssel mit dem Tomatenmark vermengen, bis sich das Tomatenmark gleichmäßig verteilt hat. Nudeln erkalten lassen.

### 2 Zubereiten:

Rucola verlesen, waschen und abtropfen lassen. Oliven abtropfen lassen und in feine Ringe schneiden. Crème légère mit Pesto, Wasser, Zucker und den Gewürzen verrühren und kräftig abschmecken.

### 3 Nudeln mit der Salatsoße anrichten, Rucola darauf verteilen. Den mediterranen Nudelsalat mit Oliven bestreuen und servieren.